



**LE FILIGARE**  
Winery & Accomodations in Chianti



*1 300 anni del primo territorio di vino.*

## LE FILIGARE

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. CHIANTI CLASSICO

Produrre Olio Extra Vergine e, a maggior ragione olio DOP, richiede un impegno e un rigore tecnico inderogabili che ne costruiscono l'unicità.

Caratterizzato da un buon sapore fruttato sentori di carciofo crudo ed erba fresca e gradevolmente piccante in gola, il nostro Olio Extra Vergine di Oliva DOP Chianti Classico è frutto ed espressione del territorio cui viene prodotto, il Chianti, nel cuore Toscana.

Profumi e sapori che sono strettamente legati alle cultivar utilizzate e all'ambiente di coltivazione delle olive che il consumatore ritrova in questo olio "prezioso", la cui qualità è garantita dalla DOP.

Olio Extra Vergine di categoria superiore ottenuto direttamente dalle varietà di olive Frantoio, Leccino e Moraiolo che crescono nel Chianti Classico e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Per mantenere le qualità organolettiche le olive vengono lavorate subito dopo la raccolta.

Color smeraldo vivace con note dorate, naso molto intenso di carciofo e foglia di pomodoro. In bocca è morbido e caldo dal leggero sapore piccante.



## LE FILIGARE

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. CHIANTI CLASSICO

Making extra virgin olive oil, and, even more so, oil with DOP (protected denomination of origin) status, requires binding commitment and technical severity that render them unique.

Characterized by good fruity flavor, with scents of raw artichoke and fresh grass and a delectably spicy aftertaste, our DOP Chianti Classico Extra Vergin Olive Oil is the fruit and expression of the territory in which it is made: Chianti, in the heart of Tuscany.

The scents and flavors the consumer finds in this premium oil are strictly tied to its cultivars and olive-growing environment, and its quality is guaranteed by the DOP.

Extra virgin olive oil of superior category obtained directly from Frantoio, Leccino e Moraiolo olive varieties that grow in the Chianti Classico and solely by mechanical means.

The olives are processed quickly after harvest to not throw away the organoleptic quality, flavor and color.

Lively emerald with golden notes, very intense nose of artichoke and tomato leaf. In the mouth it's soft and warm with lightly piquant flavor.